

Zachód słońca



Autor: **TosiawKuchni**
Przepisów: **28** Ocena: **155**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 250 g Margaryny
- 6 jaj
- 6 łyżek oleju
- 2 szkl. mąki
- 1,5 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 szkl. maku
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- Zapach migdałowy do ciast
- 2 łyżeczki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po 1 żółtku następnie wlać olej i wsypać mąkę z proszkiem. Na koniec dodać pianę ubitą z białek i zapach. Podzielić ciasto na 3 części. Do pierwszej dodać kakao, do drugiej mak, do trzeciej mąkę ziemniaczaną. Do wyłożonej papierem keksowki wlać ciasto z makiem zrobić rowek, następnie ciasto z kakao, ponownie zrobić rowek i na końcu ciasto z mąką. Piec w 180 stopniach przez 60 minut. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: